

Špagety s houbami II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Špagety 375 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 1 lžička
- Šalotky, najemno 2 ks
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Tmavé žampiony na plátky 120 g
- Sušené hříbky, spařené horkou vodou 10 g
- Červené víno 250 ml
- Rajčatová omáčka 400 g
- Parmazán 30 g
- Čerstvá bazalka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Špagety uvařte ve vroucí osolené vodě. Olej rozpalte v pánvi, přidejte šalotku, česnek a plátky žampionů. Opékejte asi 4 minuty. Sušené houby scedte (vodu uschovejte), nasekejte a přidejte do pánve. Přilijte vodu z hub a víno. Nechte 15 minut probublávat. Pak vmíchejte omáčku, špagety, sýr a bazalku.

